

## Ikan laying (Decapтерus spp) beku – Bagian 2 : Persyaratan bahan baku

## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan layang (*Decapterus spp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VI/89 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
8. Fish and Fisheries Product and Control Guide : Second Edition, Food and Drug Administration, 1998.



## Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan .....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Jenis bahan baku .....	1
5 Bentuk bahan baku .....	1
6 Asal bahan baku .....	1
7 Mutu bahan baku .....	1
8 Penyimpanan bahan baku.....	2
Lampiran A Konsep <u>score sheet</u> ikan layang beku.....	3

*Indik*

## **Ikan layang (*Decapterus spp*) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku**

### **1 Ruang lingkup**

Standar ini meliputi acuan; definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

### **2 Acuan**

SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for frozen fish.

### **3 Istilah dan definisi**

#### **bahan baku ikan layang beku**

ikan layang (*Decapterus spp*) utuh segar dengan mutu yang baik sesuai dengan SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*

### **4 Jenis bahan baku**

Jenis bahan baku yang digunakan adalah ikan layang (*Decapterus spp*), antara lain:

- a) Ikan layang benggol (*Decapterus russelli* Scad mackerel).
- b) Ikan layang deles (*Decapterus macrosoma* Layang Scad).

### **5 Bentuk bahan baku**

Bentuk bahan baku berupa ikan layang utuh segar dengan mutu yang baik dan belum mengalami penyiangan dan pengolahan.

### **6 Asal bahan baku**

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar oleh pencemaran kimia, biologi dan fisika.

### **7 Mutu bahan baku**

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sesuai dengan SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*.

- Kenampakan : utuh, tidak cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang berwarna merah cerah.
- Bau : segar agak netral.
- Tekstur : cukup elastis, agak kompak.

## **8 Penyimpanan bahan baku**

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, ikan layang harus secepatnya ditangani, apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka bahan baku harus disimpan dalam wadah yang baik dan diberi es curai secara berlapis sehingga seluruh permukaan ikan tertutup es atau dengan metode pendinginan yang sesuai dengan suhu dingin maksimal 5°C, saniter dan higienis.



## Lampiran A

## Konsep score sheet ikan layang beku

Nama Panelis :

Tanggal :

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
<b>A. Dalam keadaan beku</b>				
<b>1. Pengeringan (dehidrasi)</b>				
- Tidak ada pengeringan.	9			
- Bagian yang mengalami pengeringan, kurang dari 10%.	7			
- Bagian yang mengalami pengeringan 10-30%.	5			
- Bagian yang mengalami pengeringan 30-50%.	3			
- Bagian yang mengalami pengeringan lebih dari 50%, terbakar beku ( <i>freeze burning</i> ).	1			
<b>2. Perubahan warna (diskolorasi)</b>				
- Belum mengalami perubahan warna.	9			
- Bagian/luasan yang mengalami perubahan warna kurang dari 10%.	7			
- Bagian/luasan yang mengalami perubahan warna sebanyak 10-30%.	5			
- Bagian/luasan yang mengalami perubahan warna sebanyak 30-50%.	3			
- Bagian/luasan yang mengalami pemucatan dan kehijauan lebih dari 50%.	1			
<b>B. Sesudah pelelehan (thawing)</b>				
<b>1. Kenampakan</b>				
- Utuh, cemerlang, tidak ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah.	9			
- Utuh, kurang cemerlang, tidak ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah.	7			
- Utuh, kurang cemerlang, ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah muda.	5			
- Utuh, kurang cemerlang, ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang merah muda.	3			
- Tidak utuh, tidak cemerlang, cacat fisik, warna abu-abu suram, warna insang memutih/ pucat.	1			
<b>2. Tekstur</b>				
- Kompak, elastis.	9			
- Cukup elastis agak kompak.	7			
- Kurang elastis, lunak.	5			
- Tidak elastis, mudah terurai.	3			
- Lunak, mudah terurai.	1			
<b>3. Bau</b>				
- Segar, spesifik jenis.	9			
- Segar agak netral.	7			
- Kurang segar, sedikit tengik.	5			
- Mulai busuk, sedikit tengik.	3			
- Sangat tengik dan busuk.	1			



**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)